SOUS CHEF

LE RESTAURANT CHEZ LIONEL

Job ID
9717

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.youthjob.ca/jobs/9717

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
102 – 1180 Place Nobel, Boucherville, Québec, J4B 5L2, Boucherville, Québec, QC| Quebec	26-05-2026	22-11-2026

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Salaire annuel de 48 000$ à 55 000$	2 years to less than 3 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Titre d'emploi : SOUS-CHEF

Tâches :
– Participer à l'embauche des nouveaux employés
– Participer à l'élaboration des horaires de travail en cuisine
– En assistance du chef cuisinier, être responsable d'assurer une saine gestion des coûts et des pertes reliés aux activités de la cuisine
– Préparation et cuisson des plats
– Veiller au maintien des règles d'hygiène et de salubrité en vigueur.
– Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel de travail, avec l'aide du chef cuisinier.
– Entretenir et maintenir en ordre le poste de travail et l'équipement utilisé
– Toutes autres tâches connexes.

Conditions d'emploi :

Poste permanent – temps plein – 30 à 40 heures par semaine
Horaire variable : Jour/Soir/Fin de semaine
Vacances : 15 jours par année (6% du salaire brut)

Langue de travail :
Langue parlée : Français ou Anglais
Langue écrite : Français ou Anglais

Salaire :
Salaire annuel de 48 000$ à 55 000$ selon expérience + possibilité de bonification

Avantages sociaux :
– N/A

Lieu de travail :

– Québec (Québec)

Compétences requises :
– Formation : Diplôme de formation professionnelle ou l’équivalent.
– Expérience professionnelle : 2 ans d’expérience pertinente en cuisine et expérience en gestion et supervision de 6 mois.

Soumettez votre demande
Adresse postale : 102 – 1180 Place Nobel, Boucherville, Québec, J4B 5L2
Numéro de téléphone : 438-367-8698
Courrier électronique : yalbear@grandio.com

Le sexe masculin n’est utilisé que pour alléger le texte.

Downloaded from youthjob.ca on 15-11-2026